

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำสาकुไล่หนู จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและ ทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพ ชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษา ที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้าน อุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และ หลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มี คุณภาพชีวิตที่ดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำการอบเค็ม เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำ ความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไป สร้าง อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของ ตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การ สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จาก โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำสาकुไส้หมูได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบ อาชีพ และความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญ และ ความจำเป็นของการ ประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพ ความสำคัญ และความจำเป็น ในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำสาकुไส้หมู	๑. สามารถคัดเลือก และ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำสาकुไส้หมูได้ ๒.รู้ขั้นตอนและ สามารถการทำสาकुไส้หมูได้	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมูได้ ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำสาकुไส้หมูได้ ๓.๑ สัตส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับ การทำสาकुไส้หมู ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการ เรียนรู้และ ฝึกทักษะตามแผน		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		
๓	๑.การจัดจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัด จำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสมศรี ทองรัมย์.....หลักสูตร.....การทำสาकुไส้หมู.....จำนวนชั่วโมง.....๕.....ชม.

(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่....๒๓....กรกฎาคม....๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ม.๓ ต.เทพราช อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๓ ก.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทุน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ - วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ - ขั้นตอนและเทคนิคการทำสาकुไส้หมู ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๕. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ...๕...ชม.

๙๖๙

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสมศรี ทองรัมย์)

วันที่....๑๗..../.....กรกฎาคม..../.....๒๕๖๘....

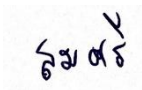
แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสมศรี ทองรัมย์.....หลักสูตร.....การทำสาकुไส้หมู.....จำนวนชั่วโมง.....๕.....ชม.

(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่....๒๔.....กรกฎาคม.....๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ม.๖ ต.เทพราช อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ ก.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทุน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ - วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ - ขั้นตอนและเทคนิคการทำสาकुไส้หมู ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๕. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ...๕...ชม.

ลงชื่อ.....


.....วิทยากร

(นางสมศรี ทองรัมย์)

วันที่....๑๗....../.....กรกฎาคม....../.....๒๕๖๘....